Estremodue

Tarjeta técnica

Levadura seca activa instantánea

DESCRIPCIÓN
Levadura seca activa instantánea

PRESTACIONES ENOLÓGICAS
Base de tronco de Saccharomyces cerevisiae dotado de un elevado vigor fermentativo, para mostos muy claros o carentes de sustancias nutritivas. Particularmente indicado en la fermentación de grandes cantidades incluso en condiciones difíciles (ausencia de control de la temperatura, mal estado sanitario de las uvas, etc.) es óptimo para la re-fermentación y para la represa de las pausas en fermentación.

- *Inicio rápido y regular de la fermentación que asegura la prevalencia sobre la micro-flora indígena.*
- *Procedimiento regular y constante de la fermentación hasta un consumo total de los azúcares.*
- *Regular fermentación en condiciones difíciles y sobretodo a altas temperaturas*
- *Resistente al SO_2.*
- *Baja producción de acidad volátil.*
- *Moderada producción de acetaldehídos.*
- *Producción de esteros y acetatos en el caso de fermentación a temperatura controlada (18-20°C).*



DOSIS Y MODO DE EMPLEO
Vino base: 10-30 g/hl.
Re-fermentación y represa fermentativa: 20-40 g/hl.
Re-hidratare la levadura en 10 veces su peso en una solución de agua y mosto (proporción 1:1) a 38-40°C. Después de un reposo de aproximadamente 20 minutos, re-enfriar agregando partes iguales de mosto a temperaturas escrupulosamente inferiores a 10°C respecto a la suspensión de la levadura. Mientras se agrega se debe prever la agitación cada 20-30 minutos, por un tiempo máximo de 3 horas. Sucesivamente versar la suspensión en el contenedor y homogeneizar con re-montaje cerrado.
La temperatura del la inmersión deberá tener una diferencia máxima de 10°C respecto a la de la masa.
Para la re-fermentación y la re-presa de las pausas en fermentación es oportuno rehidratar la levadura en una solución con azúcar (5%) a 38-40°C, siguiendo adecuadamente un protocolo de preparación del pied de cuve *para la preparación de vinos espumantes.*

CONFECCIÓN Y CONSERVACIÓN
Paquetes de 0,500 Kg o cartones de 10 Kg.

Conservar en un ambiente fresco y seco y en su empaque original cuando se abre. El empaque se debe cerrar cuidadosamente y debe ser usado en el tiempo más breve posible.

Rev. 2 - 03.10.2011

Lafood Group s.r.l.
Via Maggior Piovesana, 36 – 31015 Conegliano Veneto (TV) Italy
Info: +39 0438 1736077 www.lafood.it info@lafood.it
C.F./P.IVA 04489620262